

## Zaproszenie do złożenia oferty

Nazwa zadania: „Wybór dostawcy urządzeń oraz sprzętu gastronomicznego do Zakładu Karnego w Żytkowicach”

Dyrektor Zakładu Karnego w Żytkowicach ogłasza rozpoczęcie procedury mającej na celu wyłonienie Wykonawcy poniższego przedmiotu zamówienia na podanych niżej warunkach.

**I Nazwa oraz adres Zamawiającego:**

**Zakład Karny w Żytkowicach**

**Brzustów 62**

**26-930 Garbatka Letnisko**

Telefon: **048-66-61-000** Faks: **48-614-60-30**

Godziny urzędowania: **7:30-15:30**

Adres strony internetowej: [www.sw.gov.pl](http://www.sw.gov.pl)

Adres poczty elektronicznej: [zk\\_zytkowice@sw.gov.pl](mailto:zk_zytkowice@sw.gov.pl)

[https://platformazakupowa.pl/pn/zk\\_zytkowice](https://platformazakupowa.pl/pn/zk_zytkowice)

**II Opis przedmiotu zamówienia, kod CPV, wymagania stawiane Wykonawcy:**

1. Przedmiotem zamówienia są **urządzeń oraz sprzętu gastronomicznego** w ilości podanej w tabeli:

Lp.	Produkt	Specyfikacja	Ilość
1	2	3	4
1	termos stalowy, V 30 l	Termos do transportu żywności, pokrywa z silikonową uszczelką, odporną na ścieranie, wyposażona w 6 zatrzasków, podstawa z elastycznego tworzywa zabezpieczająca przed uszkodzeniami mechanicznymi termosów oraz podłogi, posiada wentyl odpowietrzający eliminujący podciśnienie, ergonomiczne uchwyty transportowe, podwójne ścianki i pokrywa izolowane specjalną pianką utrzymującą ciepło do 8 godzin.	10
2	termos stalowy, V 20 l	Termos do transportu żywności, pokrywa z silikonową uszczelką, odporną na ścieranie, wyposażona w 6 zatrzasków, podstawa z elastycznego tworzywa zabezpieczająca przed uszkodzeniami mechanicznymi termosów oraz podłogi, posiada wentyl odpowietrzający eliminujący podciśnienie,	10

		ergonomiczne uchwyty transportowe, podwójne ścianki i pokrywa izolowane specjalną pianką utrzymującą ciepło do 8 godzin.	
3	termos stalowy, V 10 l	Termos do transportu żywności, pokrywa z silikonową uszczelką, odporną na ścieranie, wyposażona w 6 zatrzasków, podstawa z elastycznego tworzywa zabezpieczająca przed uszkodzeniami mechanicznymi termosów oraz podłogi, posiada wentyl odpowietrzający eliminujący podciśnienie, ergonomiczne uchwyty transportowe, podwójne ścianki i pokrywa izolowane specjalną pianką utrzymującą ciepło do 8 godzin.	10
4	Naświetlacz Szufladkowy Do Jaj Ze Stali Nierdzewnej	Urządzenie z lampami UV do powierzchniowej dezynfekcji jaj i noży, można dezynfekować jednorazowo 30 sztuk jaj lub 15 sztuk noży o długości do 320mm x350 i wysokości do 40 mm, w cyklu naświetlania ginie do 100% bakterii Salmonella, E.Coli, ziarenkowców, laseczek tlenowych, pałeczek okrężnicy i grzybów z powierzchni skorupki, czas naświetlania (sterylizacji): 150 sekund, automatyczne wyłączenie lamp przy otwarciu szuflady, kratka wykonana ze stali chromowanej, wykonany ze stali nierdzewnej.	1
5	Waga paczkowa przenośna LCD z legalizacją	Waga dwudziałkowa: do 60 kg działka 20 g, do 150 kg działka 50 g. Duży 6-cyfrowy wyświetlacz LCD w obudowie z ABS. Panel z przyciskami funkcji: ustawienia, zero, tara oraz podświetlenie ekranu. Wydajna bateria 6 V, 3,2 Ah pozwalająca na prace do 100 godzin. Szalka wykonana ze stali malowanej elektrostatycznie. Ergonomiczna rączka do łatwego przenoszenia wagi. Wbudowana poziomicą, 4 antypoślizgowe nóżki. Posiadająca legalizację.	2
6	waga sklepowa, Navigator XT, legalizowana	Zasilanie sieciowe (zasilacz w standardzie) lub bateryjne z funkcją automatycznego wyłączenia, (opcjonalnie akumulator), wyświetlacz LCD, czujnik zbliżeniowy do bezdotykowego tarowania wagi, funkcje ważenia: procentowe, liczenie sztuk, sumowanie, zatrzymanie wyniku, blokada transportowa, czas stabilizacji pomiaru ok 1 s, podświetlana poziomicą, blokada menu, opcjonalne moduły obsługi interfejsów: USB, RS232, Ethernet, szalka o wymiarach 230x174 mm, waga legalizowana.	2

7	pojemnik transportowy do żywności, szary	Pojemnik do żywności ze szczelnie przylegającą pokrywą, wzmocniona podstawa i wyprofilowane uchwyty, otwory w uchwytach zapobiegające pozostawianiu wilgoci po umyciu, odpowiednio wyprofilowane dno i pokrywa umożliwiające piętrowanie, można wstawić pojemniki 2xGN 1/1 150 jeden na drugim.	7
8	pojemnik stalowy, GN 1/6, H 150 mm	Materiał: Stal nierdzewna. Rozmiar GN: GN 1/6. Wysokość: 150 mm. Zakres temperatur: Od -20°C do 300°C.	8
9	pojemnik stalowy, GN 1/1, H 200 mm	Materiał: Stal nierdzewna. Rozmiar GN: GN 1/1. Wysokość: 200 mm. Zakres temperatur: Od -40°C do 300°C.	8
10	porcjoner do ryżu i puree	Wykonany ze stali nierdzewnej. Gramatura 1/12. Rozmiar L 250 mm.	7
11	garnek wysoki z pokrywką, stalowy, Ø 360 mm	Materiał wykonania: stal nierdzewna. Garnek wysoki 36,6-litrowy z pokrywką. Technologia wielowarstwowego dna. Dno kapsułowe, nienagrzewające się. Zgrzewane wielopunktowo uchwyty, wzmocnione uchwyty i krawędź górna.	1
12	łopatka do przewracania	Łopatka wykonana z elastycznej stali nierdzewnej. Antypoślizgowy uchwyt. Odporna na wysokie temperatury i bardzo wytrzymała. Można myć w zmywarkach.	5
13	garnek wysoki z pokrywką, stalowy, Ø 400 mm	Materiał wykonania: stal nierdzewna. Garnek wysoki 50,3-litrowy z pokrywką. Technologia wielowarstwowego dna. Dno kapsułowe, nienagrzewające się. Zgrzewane wielopunktowo uchwyty. Wzmocnione uchwyty i krawędź górna.	1
14	pojemnik na jajka z 4 tacami	Pojemność jednej tacy 30 jaj. Piętrowanie. Mycie w zmywarce. Materiał wykonania: polipropylen.	10
15	Mikser ręczny, 220-240V/250W,	Obudowa z tworzywa ABS. Ramię ze stali nierdzewnej o długości 200mm. Ostrze krzyżowe ze stali nierdzewnej pokryte powłoką tytanową. Wydajny silnik o mocy 250 W, elektroniczny panel sterowania z wyświetlaczem LCD – 6 możliwych prędkości. Maks. prędkość 13 500 obr./min. Odpowiedni do naczyń o pojemności: 1 - 8 l.	1

16	kuchnia gazowa, 4-palnikowa, skręcana, 700	Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej. Płomień pilotowy. Zabezpieczenie przeciwwyływowe. Redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy). Żeliwne ruszty. 4 palniki o mocy 3,5+2x5+7 Kw. Regulowane nóżki w zakresie -5 /+25 mm. Panel przedni grawerowany laserowo. Wersja skręcana. Nogi oraz półka łączona za pomocą śrub.	1
17	szafa chłodnicza 2 drzwiowa ze stali nierdzewnej	Elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury, filtr przeciwpyłkowy, samodomykające się drzwi z zamkiem, profilowany uchwyt otwierania drzwi, komora chłodząca wykonana ze stali nierdzewnej, obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, wymiary wewnętrzne (WxDxH) ~ 1340x680x1400mm, dynamiczny układ chłodzenia, w standardzie oświetlenie komory, funkcja automatycznego i ręcznego odszraniania, przednie kółka wyposażone w hamulec.	3
18	termos stalowy, V 20 l, z kranem	Termos do transportu żywności, pokrywa z silikonową uszczelką, odporną na ścieranie, wyposażona w 6 zatrzasków, podstawa z elastycznego tworzywa zabezpieczająca przed uszkodzeniami mechanicznymi termosów oraz podłogi, posiada wentyl odpowietrzający eliminujący podciśnienie, ergonomiczne uchwyty transportowe, podwójne ścianki i pokrywa izolowane specjalną pianką utrzymującą ciepło do 8 godzin.	7

2. Kod CPV: **39221000-7: Sprzęt kuchenny.**
3. Zamawiający wymaga, aby wymieniony w ust. 1 asortyment objęty był co najmniej 24 miesięcznym okresem gwarancji od dnia dostawy, jeżeli specyfikacja nie stanowi inaczej.
4. Wykonawca dostarczy na własny koszt i ryzyko zamawiany **asortyment, o którym mowa w ust. 1** do siedziby Zamawiającego.
5. Przedmiot zamówienia musi być fabrycznie nowy (data produkcji nie starsza niż 2024 r.), kompletny, wolny od wad materiałowych, wykonawczych i prawnych.

### III Termin i miejsce wykonania zamówienia:

1. Termin wykonania zamówienia: do **20 grudnia 2024 roku.**
2. Miejscem dostawy jest magazyn Zakładu Karnego w Żytkowicach, Brzustów 62, 26-930 Garbatka-Letnisko.

### IV Warunki płatności (termin, forma):

Płatność za przedmiot umowy nastąpi w przeciągu 30 dni od momentu otrzymania przez ZK Żytkowice prawidłowo wystawionej przez Wykonawcę faktury za dostarczony przedmiot zamówienia.

## **V Zasady składania ofert:**

1. Ofertę należy sporządzić zgodnie z wzorcowym formularzem znajdującym się na stronie **platformazakupowa.pl**.
2. Do oferty należy dołączyć **oświadczenie odnośnie RODO** sporządzone zgodnie z **załącznikiem nr 1 do niniejszego zaproszenia**.
3. W ofercie należy podać cenę brutto i stawkę podatku VAT za przedmiot zamówienia.
4. Oferta powinna spełniać następujące kryteria:
  - 1) złożenie oferty odbywać się powinno poprzez stronę internetową **platformazakupowa.pl**, na której dostępny jest formularz ofertowy w wersji elektronicznej,
  - 2) każdy Wykonawca w prowadzonym postępowaniu może złożyć wyłącznie jedną ofertę,
  - 3) cena podana w ofercie winna obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia oraz warunkami stawianymi przez Zamawiającego, w tym: podatek od towarów i usług, oraz podatek akcyzowy, cło, transport, opakowanie, oraz inne składniki mające wpływ na wysokość ceny.
  - 4) być podpisana przez osobę (osoby) uprawnione do występowania w imieniu Wykonawcy (do oferty winny być dołączone pełnomocnictwa, zgodnie z wymaganiami kodeksu cywilnego),
  - 5) wszystkie załączniki do oferty, stanowiące oświadczenia powinny być również podpisane przez upoważnionego przedstawiciela. Zakres reprezentacji przedsiębiorcy musi wynikać z dokumentów przedstawionych przez Wykonawcę. W przypadku, gdy załącznikiem do oferty jest kopia dokumentu, musi być ona potwierdzona za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę poprzez dodanie adnotacji: „za zgodność z oryginałem” i umieszczenie podpisu upoważnionego przedstawiciela,
6. Koszty opracowania i złożenia oferty ponosi Wykonawca.
7. Osobami uprawnionymi do kontaktów ze strony Zamawiającego są osoby wyznaczone poniżej. Wnioski, zapytania, prośby dotyczące przedmiotu zamówienia można składać poprzez stronę **platformazakupowa.pl**, zapytania dotyczące procedury można składać też pod podanym niżej numerem telefonu: **mł. chor. Damian Bieńko – tel. 48 62 11 261**.

## **VI Kryteria oceny ofert, sposób wyboru najkorzystniejszej oferty:**

1. Kryterium wyboru oferty jest cena (waga kryterium – 100 %).
2. Ofertą najkorzystniejszą będzie oferta z najniższą ceną, spełniająca wymagania Zamawiającego.
3. Oferty można składać na stronie **platformazakupowa.pl**.
4. Oferty można składać do **06 grudnia 2024 r. do godz. 20:00**.
5. Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert wycofać, uzupełnić bądź zmienić swoją ofertę.
6. Termin związania ofertą wynosi 30 dni od dnia określonego w punkcie 4.
7. Zamawiający, w toku badania i oceny ofert, może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert, bądź ich uzupełnienia.
8. Zamawiający poprawia oczywiste omyłki pisarskie i oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek.

9. Wykonawca przedmiotu zamówienia zostanie wyłoniony spośród złożonych w terminie ofert zgodnych z postanowieniami niniejszego zaproszenia do złożenia oferty.

## **VII**

### **Inne postanowienia:**

#### **1. Zamawiający zastrzega sobie prawo odrzucenia oferty w następujących przypadkach:**

- a) gdy oferta jest niezgodna z niniejszym zaproszeniem do złożenia oferty,
- b) gdy oferta została złożona po terminie określonym w punkcie VI.4.,
- c) gdy oferta jest niezgodna z przepisami prawa,
- d) gdy oferta przekracza środki jakie Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie przedmiotu zamówienia.

#### **2. Zamawiający może unieważnić postępowanie, gdy:**

- a) nie wpłynęły żadne oferty bądź żadne oferty nie podlegające odrzuceniu,
- b) w przypadku gdy kwota złożonej najkorzystniejszej oferty przekracza szacunkową wartość zamówienia powiększoną o wartość należnego podatku VAT,
- c) z innych ważnych przyczyn istotnych dla Zamawiającego.

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzenia dodatkowych negocjacji w momencie uzyskania niesatysfakcjonującej ceny za przedmiot zamówienia.

4. Zamawiający zastrzega sobie prawo przerwania niniejszej procedury w każdym momencie bez podania przyczyny.

5. Niniejsze zaproszenie do złożenia oferty nie stanowi zobowiązania Zamawiającego do udzielenia zamówienia

## **VIII**

**W sprawach nie unormowanych niniejszym zaproszeniem zastosowanie mają przepisy kodeksu cywilnego.**